



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEVREK BUĞULAMA (ORDU)

Ordu İl Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğù

- 1 kg. levrek
- 1 adet domates
- 10 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

Temizlenmiş, lekerde şeklinde doğranmış, yıkanmış balıklar tuzlanıp süzgeçte biraz bekletilir. Uygun ölçüde tepsiye koyulur. Suyu üzerine eklenir, domates püre halinde doğranır ve sarımsaklar iri iri doğranır. 5-10 dk. normal ateşte pişen yemeğe sıvı yağ ve tereyağı konulur ve kapağı kapatılır. Ateşin altı açılır ve harlı ateşte 30-35 dk. pişirilerek sıcak servis yapılır.

